附件 2

不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺具有根内吸活性和层间传导性，能防治水稻、玉米、果树和蔬菜的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，茄果类蔬菜(番茄除外)中噻虫胺的最大残留限量为0.05mg/kg。

二、亚硫酸盐(以 SO_2 计)

亚硫酸盐是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂,使用后产生二氧化硫的残留。《豆芽卫生标准》（GB 22556）规定，豆芽中亚硫酸盐（以 SO_2 计）应不超过 0.02g/kg。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）对预包装的熟肉制品中的菌落总数规定，同批次 5 个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过 10^5CFU/g 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过 10^4CFU/g。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品

安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。